



CUISINE CUISINE-TRAITEUR CHARCUTERIE



OBJECTIFS

Révision des bases de la cuisine.
Révision des techniques de cuisson.

LES TECHNIQUES DE BASES DE LA CUISINE FRANÇAISE ET LEURS APPLICATIONS

Public visé :

Cuisiniers (remise à niveau), traiteurs.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Réalisation d'environ 30 recettes.
- Fabrication des sauces et jus.
- Habillage des poissons.
- Préparation des viandes.
- Hygiène et technologie.
- Techniques de cuisson.
- Desserts de cuisine.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Filets de sole Bonne Femme

Blanquette de joue de veau à l'ancienne

Poulets au vin jaune et aux morilles

Pommes soufflées

ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Cuisine, cuisine-traiteur, charcuterie**".

NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.

4,5 jours = 35 heures

3 jours = 23 heures

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.